

# Pizza-Auflauf



## Zutaten

Butter zum Einfetten  
1 Pizzateig aus dem Kühlregal  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 Paprikaschote  
Olivenöl  
400 g Hackfleisch  
1 EL Tomatenmark  
400 g stückige Tomaten aus der Dose  
Salz und Pfeffer  
2 EL getrocknete italienische Kräuter  
12-15 Scheiben Salami  
alternativ Schinken  
200 g geriebener Käse

## Und so wird's gemacht

Fette eine Auflaufform ein und lege sie mit dem Pizzateig aus, sodass auch die Ränder der Form bedeckt sind.

Schäle die Zwiebel und den Knoblauch und hacke beides fein. Wasche die Paprika, entferne die Kerne und schneide das Fruchtfleisch in Würfel.

Erhitze Öl in einer Pfanne und brate das Gemüse an.

Gib das Hackfleisch hinzu und brate es krümelig an.

Gib das Tomatenmark dazu, lass es kurz rösten und rühre es dann ein.

Giesse die Tomaten in die Pfanne und lass die Sosse 15 Minuten köcheln. Würde mit Salz, Pfeffer und Kräutern.

Verteile die Sosse auf dem Pizzateig und streue den Käse darüber.

Lege nun die Wurstscheibendarauf und schiebe den Auflauf für 30 Minuten bei 180 °C in den Ofen.